

ANSELMANN

SPÄTBURGUNDER

Artikelnummer:	117-75
Jahrgang:	2015
Lage:	Flemlinger Vogelsprung
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Optimale Trinktemperatur:	16-18° C
Boden:	kräftige Böden mit hohen leichten Sandanteilen

Analysedaten

vorhandener Alkohol:	12,5% vol.
Restsüße:	5,2 g
Säure:	5,3 g

Trinkempfehlung:

Ein kräftiger Rotwein, ideal zu einem kräftigen Essen wie z.B. Wild, Braten oder herzhaftem Käse.

Allgemein:

Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, die es möglicherweise seit 2000 Jahren gibt. Als Heimat der Pinotsorten wird das Gebiet zwischen Genfer See (Schweiz) und dem Rhôneal (Frankreich) vermutet. Im Schweizer Wallis wird der Pinot noir als traditionelle Rebsorte betrachtet. Die Abstammung von Pinot noir ist noch ungeklärt und wird in der Wissenschaft unterschiedlich diskutiert. Eine andere Quelle spricht von einer natürlichen Kreuzung von Schwarzriesling mit Traminer. Eine weitere Quelle sagt aus, dass Pinot noir wahrscheinlich in direkter Linie von der Wildrebe abstammt. Nach umfangreichen Genanalysen, die in den 1990er-Jahren durchgeführt wurden, ist dies nicht ausgeschlossen.

Herstellung:

Der Spätburgunder wird wie alle unsere Rotweine auf der Maische vergoren. Danach machen die Weine im Edelstank den biologischen Säureabbau. Abgerundet werden die Weine mit einer kurzen Lagerung in Holzfässern.